

## 村上の食材を使った 今月のレシピ♪

### トマト肉じゃが

【材料(4人分)】 ☆=村上の食材

じゃがいも ……3個	インゲン ……5本
玉ねぎ ……1個	醤油 ……大さじ4
ニンジン ……1本	みりん ……大さじ1
☆豚こま切れ肉 ……200g	砂糖 ……大さじ1
サラダ油 ……大さじ1	ホールトマト ……400g

- インゲンはあらかじめ茹でておき、ホールトマトは潰しておく。
- じゃがいもは4~6等分に切り、玉ねぎはくし切り、ニンジンは厚さ1cmの輪切りにする。
- 鍋にサラダ油を熱し、豚肉を炒める。火が通ったら、②を加えて炒め合わせる。
- 水400ml(分量外)を加え5分ほど煮て、潰したホールトマト、醤油、みりん、砂糖を加えて落とし蓋をして10分煮る。
- 落とし蓋を外して5分程煮て、3cm程度に切ったインゲンを散らす。



豚肉には、疲労回復効果のあるビタミンB1が多く含まれています



**村上市食材PRプロジェクト**  
こちらで村上の食材を紹介しています。

市内企業で働くことを選んだ若者のリアルな生活や働いてみて感じたことなどを紹介しています。



## ここで働く

### “ありがとうを伝えるお葬式”

きりさわそうへい  
**桐澤颯兵 さん(左)**  
幸町/22歳
おおたきま みこ  
**大滝真美子 さん(右)**  
堀片/21歳



## 新

### 技術を承継し、魅力的な「しな布」を追求します。 新たに地域おこし協力隊員が着任しました！

問い合わせ 市民課自治振興室 ☎75-8926

記事ID 0049889



にわ こそえ  
**丹羽 梢 (東京都生まれ)**  
着任前の6年間、藍染めと草木染めに従事し、染めの技術を習得。  
数年前に知人の縁で山熊田集落を訪れた際に、しな布をめぐる集落の暮らしに衝撃を受け、後世に残したいとの思いから応募。

#### 主な任務

羽越しな布の技術承継と、羽越しな布を取り巻く生活環境、生産プロセスを学び次世代に受け継ぐ。

#### 市民の皆さまへ

山熊田集落のしな布を巡る集落の営みは、大昔から日本人が山と共生してきた姿を今に伝えており、もはや日本中を探してもそうそう出会うことのない文化遺産です。

高齢化に伴う各工程の担い手の減少、生産量の減少といった課題に取り組みながら、前職で培った天然染色の技術もしな布に生かしたいと考えています。

この貴重な文化が続いていくよう、技術の承継とより魅力的なしな布の姿を追求していきたいです。どうぞよろしくお願いたします。



- ❖ この企業を選んだ理由  
桐澤 中学生のときに祖母の葬儀でお世話になった会津屋のスタッフの方の丁寧な対応が印象に残っていて、それが入社への決め手になりました。
- 大滝 職場体験の時に、1日かけて色々な現場のお仕事を体験して興味を持ったのがきっかけです。
- ❖ 働く上での感想  
桐澤 葬儀の日程調整、お返しの手配、葬儀当日の仕切りなどを担当しています。毎日忙しいながらも充実した毎日を送っています。
- 大滝 故人様の顔のメイク、納棺・出棺、お客様の接待などを担当しています。お客様に、メイク後にきれいになったと言われると、とても嬉しい気持ちになります。
- ❖ 趣味・プライベートについて  
桐澤 最近ギターを買いました。動画配信サイトで好きなアーティストの映像を見ながら楽しく弾いています。
- 大滝 家で動画配信サイトを見たりゲームをして過ごしています。今月新しく発売されるゲームを予約していて、手元に届くのをとても楽しみにしています。
- ❖ これから働く人へのメッセージ  
桐澤・大滝 都会も良いですが、地元



**株式会社 会津屋 (上助測1777-4)**  
☎52-1101  
<http://www.aizuya.jp/>

設立 昭和61年12月23日  
従業員数 33人(令和5年5月現在)  
主な事業内容 葬儀の運営、仏具の販売など

岩船郡村上市雇用対策協議会会員、新潟県ハッピー・パートナー企業(男女共同参画推進企業)

■ 人事担当者からの一言  
会津屋といえば安心してご利用いただけるような歴史や信頼があると自負しています。  
また、休みの取りやすさや誕生日には職員へのプレゼントなど、福利厚生も充実しております。ご興味のある方は、会津屋でお待ちしております。

村上ならではの良さもあると思います。車での移動のしやすさや実家に住むことのできる安心感など。市内でも色々な仕事の選択肢があるはずなので、自分に合った職場を見つけ、ぜひ一緒に村上で働きましょう。